Gefüllte Paprikaschoten
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 gelbe Paprikaschoten, 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Öl, 250 gr Hirse, 500 ml Gemüsebrühe (Instant), 1 Bund Schnittlauch, 150 gr Schafskäse, 2 Eier (Größe: M), 500 gr passierte Tomaten, 2 Esslöffel Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Paprika längs halbieren, putzten, waschen. Zwiebel abziehen, würfeln. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Schafskäse bröckeln.

Die Zubereitung:

Die Hälfte der Zwiebel in 1 El. Öl andünsten, Hirse zugeben, anrösten. Brühe angießen, 20 Minuten bei kleiner Hitze quellen lassen. Backofen auf 200 Grad heizen. Hirsemasse mit 1 Ei, 1 Eigelb, Käse, der Hälfte des Schnittlauchs mischen, salzen, pfeffern, in die Schoten füllen, Butterflöckchen überstreuen. In eine flache Form setzen, bei 200 Grad in 25-30 Minuten garen. Übriges Öl erhitzen, übrige Zwiebel dünsten. Tomaten zugeben, 8 Minuten köcheln, salzen, pfeffern.
Schoten mit Sauce & übrigem Schnittlauch servieren.
Für Hirse kann auch ersatzweise 200 gr Reis genommen werden.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de